

Faham, de andere culinaire orchidee

tekst en foto's (tenzij anders aangegeven): Rogier van Vugt

De ingrediënten voor de orchideeënrums

Het eiland La Réunion is van oudsher geassocieerd met vanille. De meeste orchideeën liefhebbers denken dat vanille de enige orchidee is die als voedingsmiddel gebruikt wordt. Vergelijk bijvoorbeeld de enorm grote orchideeënfamilie met de veel kleinere familie der nachtschadeachtigen, de Solanaceae, die onze keukens verrijkte met aardappel, tomaat, paprika en aubergine. Kregen we van de orchideeën alleen vanille? Zijn orchideeën echt zo 'nuttelos'? Simpel gezegd, ja...

Maar dat verandert als we kijken naar de keukens van andere culturen. Turkije heeft zijn beroemde salep, ijs gemaakt van orchideeënknotletjes. Tonnen knolletjes worden elk jaar voor dat doel uit het wild gehaald. Australische aboriginals eten graag geroosterde pseudobulben van *Dendrobium speciosum*. Via internet kun je gezondheids-thee uit China kopen, gemaakt van *Dendrobium* bloemen. En dan zijn er nog die westerse keukengoeroes die 'eetbare' orchideeën bloemen gebruiken ter decoratie van hun salades. Daardoor voelen commerciële orchideeënkwekers zich nu verplicht om hun planten

te voorzien van een label dat adviseert de pas gekochte plant niet op te eten!

Geurig

Behalve vanille kun je op het eiland La Réunion nog een orchidee vinden die in de keuken gebruikt wordt. Die orchidee is *Jumellea fragrans*, plaatselijk 'faham' genoemd. Deze *Jumellea* komt alleen voor op de Mascarenen en is vrij algemeen op La Réunion, op matige hoogten waar hij vaak hoog op boomtakken groeit. Hij groeit vrij snel en vormt na enkele jaren al een bossige, halfhangende plant met meerdere scheuten. De naam *fragrans* betekent 'geurig' en dat is niet vreemd voor een angraecoïde orchidee, alleen heeft de geur bij deze soort niet alleen betrekking op de bloemen. De hele plant, in het bijzonder de dode en halfvergane delen zoals oude bladeren en de bladvoet verspreiden een zoete, cumarineachtige geur. Het is deze geur die faham maakt tot de meest bekende – en voor veel inwoners de enige bekende – wilde orchidee van het eiland. De droge bladeren worden gebruikt om thee van te zetten, maar tegenwoordig vooral als



smaakmaker in rum. Voor dit doel kun je kant en klare fahamsetjes in de plaatselijke supermarkt kopen die bestaan uit een fahamblad en twee vanillepeulen, aan elkaar gebonden, om te laten trekken in rum.

Op La Réunion worden geen grote hoeveelheden faham te koop aangeboden want deze orchidee is beschermd. Hoewel de soort vrij algemeen voorkomt, is hij wel endemisch en daarom op wereldschaal gezien zeldzaam. Ongecontroleerde oogst zou de soort met uitsterven kunnen bedreigen. Daarom komt de faham die je zult vinden uit cultuur. Wel, 'cultuur' is eigenlijk niet het juiste woord; de planten groeien

Jumellea fragrans groeit even goed in de zon (links, foto Ton Klaassen) als in de schaduw



van nature in bossen die privé eigendom zijn en de boseigenaar oogst zo nu en dan enkele takken. Dat is wat raar, want *Jumellea fragrans* is niet moeilijk te kweken. Een paar kwekerijen zouden het hele eiland kunnen voorzien van faham. Maar op dit moment is er geen reden tot zorg want de soort is niet zeldzaam en plaatselijk zelfs algemeen, hoog in de bomen waar mensen ze niet kunnen wegplukken.

Thuis proberen

Wie zelf een *Jumellea fragrans* plant heeft, kan gerust wat faham uitproberen. Waarom niet? Onthoud dat de beste geur komt van bladeren die groen geogst zijn. Voor commerciële doelen worden hele takken geogst, wat de belangrijkste reden is waarom de fahamcultuur zo schadelijk is voor de planten. Voor een grote en gezonde plant echter, vormt het oogsten van

één hele tak geen groot probleem. Na het oogsten van de bladeren is alles wat je doen moet ze laten drogen op een droge, goed geventileerde plek in huis.

Als de bladeren zijn gedroogd en je de zoete geur kunt ruiken, zijn ze klaar voor gebruik. Hierbij een recept voor een orchideeënrijke drank die weinig faham nodig heeft voor een hoop plezier.

Wat je nodig hebt:

- een fles witte rum
- een of twee grote fahambladeren
- twee vanillepeulen
- vijf eetlepels bruine rietsuiker
- drie maanden geduld (dit is vaak het moeilijkste ingrediënt).

Wat je moet doen:

- Drink eerst wat van de rum om plaats te maken voor de andere ingrediënten
- Doe de suiker in de fles en voeg de faham en de vanillepeulen toe
- Sluit de fles en meng alles goed
- Bewaar drie maanden op een donkere plek.

Het aroma van de vanille en de faham worden opgenomen door de rum, die een mooie kleur krijgt en wat stroperig wordt. Dan is het moment aangebroken om op een heel andere manier van orchideeën te genieten...

Jumellea fragrans heeft een relatief korte spoor, aangepast aan nachtvlinders met een korte roltong die op La Réunion voorkomen



Schoenveterplantje

tekst en foto's: Mieke Lammers

Tijdens ons verblijf op La Réunion konden we na iedere orchideeënzoektocht onze schoenen, sokken en kleding ontdoen van zaden die daar op waren blijven kleven. Eenmaal terug in Nederland zaten er nog een paar van die zaden vastgekleefd aan mijn schoenveters. Toen bedacht ik dat ik eigenlijk geen idee had hoe de plant bloeide. Daarom de laatste paar zaadjes in

een potje met aarde gedaan. Ze kiemden vlot en de plantjes groeiden goed zolang het buiten lekker warm was. Daarna heb ik ze in mijn kas gezet waar ze verder groeiden tot zo'n 50 cm hoogte. Tot mijn verrassing kwamen er ook al snel bloemknopjes, en later witte bloemetjes met wat paars/blauw. Ik was aangenaam verrast. Dit lijkt me een leuk plantje om in de volle grond

van mijn kas als onderbegroeiing erbij te zetten tussen het slaapkamergeluk en nog wat andere bloeiende plantjes. Maar hoe heet de plant??? Diverse boeken er op na geslagen maar niets gevonden. Tot ik toevallig op internet een bloem tegenkwam die er op leek. Toen was, met wat googlen, de naam snel gevonden: *Asystasia gangetica* subsp. *micrantha*. De plant komt oorspronkelijk uit India, Maleisië en Afrika. Hij vormt dichte vegetatiematten waardoor andere kruidachtige planten verdrongen worden. De invoering ervan op o.a. de eilanden in de Stille Oceaan heeft grote verstoringen gegeven in het inheemse ecosysteem. Een bedreiging dus voor de prachtige natuur van La Réunion waar we wel meer planten zagen die daar niet thuishoorden maar zich er uitstekend konden handhaven. Overal op het eiland zagen we gelukkig ook dat ze bestreden werden om de bedreigde, inheemse soorten te helpen in hun voortbestaan. Hopelijk slaagt men daar afdoende in.



Het schoenveterplantje *Asystasia gangetica* subsp. *micrantha* doet het prima in mijn kas en ik was aangenaam verrast door de bloemen